



Juraflöre comte 24 mnd AOP ca 3,5 kg

Fast fransk fjellost, ypperlig til ostebordet, gratinering, eller i fondue. Produsert av upasteurisert kumelk.

Comté er en fast ost som er produsert av upasteurisert kumelk av kuer av rasen Montbeliarde eller Fransk Simmental. Denne osten produseres i og rundt Jura-fjellene, og det går med 400 liter melk for å lage en Comté-ost som veier 40 kg. Modningsperioden varer i minimum 3 måneder og noen ganger helt opp til 2 år. Den fikk sin AOP-godkjenning i 1958. Denne osten er modnet i ca 24 måneder.

Varenr.	907093
EPD nr.	4931622
Antall i kartong	1

Comté er Frankrikes mest spiste AOP-ost, og kan benyttes ved enhver anledning. Den er ypperlig til ostebordet, og kan også brukes som snacks til aperitiff eller som hovedingrediens i salaten, som avslutning på et måltid, eller revet til gratinering for ovnsretter. Den blir også benyttet som en av ingrediensene til osteretten fondue. Det er en god påleggsost, spesielt til varme ostesmørbrød.

Framstilt av upasteurisert melk.

Comté er en fast ost med karakteristisk smak. Ostemassen har en elfenbenfarge til svak gul, avhengig av kuenes fôr. Osten er smidig, finkornet og har en fin nøttesmak. Osten lukter kraftig, og blir sterkere i smaken ved lengre lagring.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

